



Durande Traiteur

Fêtes de fin d'année 2022

5 grande rue

76280 Beaufort

www.durandtraiteur.fr

durandtraiteur@orange.fr

[Téléphone : 02.35.27.86.10](tel:02.35.27.86.10)



(Tous nos tarifs sont à la part.)

🌀 Amuses bouches :

- ✚ 5 Amuses bouches chauds / personnes 3,50€

🌀 Entrées :

- ✚ Petits canards 2,80€
- ✚ Assortiment de galantines 3,50€
- ✚ Assortiment de charcuterie 2,50€
- ✚ Jambon à l'os, sauce madère 4,00€
- ✚ Jambon à l'os nature 3,50€
- ✚ Douzaine d'escargots au beurre d'ail 5,80€
- ✚ Feuilleté d'escargots, concassé de tomate, sauce bacon 10,00€
- ✚ Boudins blancs natures 2,20€
- ✚ Boudins blancs truffés 2,70€
- ✚ Saumon fumé maison, tzatzíki, gaufre aux olives 9,00€
- ✚ Foie gras confit aux épices douces, chutney aux fruits exotiques, pain noix et abricot (sous réserve de disponibilité) 180,00€ le kg

🌀 Poissons :

- ✚ Cassolette de saint jacques, fondue de poireaux, sauce dieppoise 12,00€
- ✚ Filet de saint pierre, mousseline d'artichaud, sauce retour des indes 12,00€
- ✚ Pavé d'ombre chevalier, risotto asperge, sauce oseille 12,00€

🌀 Viandes :

- ✚ Suprême de chapon farci aux marrons, sauce girolles purée de panais, flan de champignons 12,50€
- ✚ Cuisse de pintade farcie aux marrons, sauce morilles Gratin dauphinois, flan de légumes 12,50€
- ✚ Pavé de biche, sauce bordelaise aux cèpes Purée de patate douce, samoussa provençale 12,50€

🌀 Garnitures

- ✚ Gratin dauphinois (la barquette de 8/10 personnes) 10,00€ la barquette
- ✚ Gratin dauphinois (la barquette de 1 / 2 personnes) 2,00€ la barquette
- ✚ Purée de panais 1,00€ la part
- ✚ Purée de patate douce 1,00€ la part
- ✚ Flan de légumes 1,00€ la part
- ✚ Flan de champignons 1,00€ la part
- ✚ Samoussa provençale 1,00€ la part

🌀 Fromages :

- ✚ Demi-camembert chaud, miel, noix et figues, salade verte 2,00€